

HERMITAGE - 2020

Sur les quartiers de Beaume et de Péléat, mes vignes d'Hermitage ont plus de 40 ans et s'enracinent dans un sol de loess guidées par un travail à la vigne d'à-propos. Exposées sud-ouest, les parcelles profitent, tout au long du cycle végétatif, d'un long ensoleillement qui donne aux raisins toute la matière première que j'attends pour mettre en bouteille l'ADN tant recherché de cette mythique colline de l'Hermitage.



VINIFICATION

La vinification est identique aux Crozes, cependant la cuvaison est plus longue environ 3 à 4 semaines. L'élevage se fait exclusivement en demi-muids neufs pendant un an, ces contenants conviennent bien à la Syrah car le vin n'est pas trop marqué par le bois.

DÉGUSTATION

Couleur: ce vin présente une robe grenat profond aux reflets rubis éclatants. Il est fluide et limpide.

Nez: le nez est expressif, il dévoile directement des arômes de fruits noirs, compotés et confiturés ainsi que des arômes boisés et épicés. C'est un vin généreux et complexe.

Bouche: l'entrée en bouche est charnue, elle évolue sur un milieu de bouche présentant une matière généreuse et enveloppante. En bouche on retrouve les arômes de fruits compotés et confiturés que nous avons au nez. Ce vin présente donc une belle matière qui donne envie de l'accompagner.

ACCORDS

Cet Hermitage offre un vin concentré et profond, marqué par beaucoup de finesse. Celui-ci s'accordera avec des viandes d'exceptions, généreuses et gouteuses. Par exemple :

- une belle entrecôte affinée accompagnée d'un risotto crémeux et généreux à la truffe noire.
- un joli carré de bœuf rôti au poivre noir accompagné d'une polenta crémeuse lié au jus d'oignons nouveaux.
- des ris de veau dorés au sautoir accompagnés d'une purée de patates douces et d'un jus de rôti tranché.

VIEILLISSEMENT

A commencer à boire dans 10 ans jusqu'à 20 ans et plus.

Merci à Christophe SANTOS, professeur de sommellerie au Lycée Hôtelier de l'Hermitage ainsi qu'à ses élèves.